

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 02.11.2026	Königinsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli	Eine Geflügelwiener mit Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Wirsingrahmgemüse	Vegetarische Älplermagronen	Milchpudding Vanille
		 				
Dienstag, 03.11.2026	8-Kräutersüppchen	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein)	Kaiserschmarrn dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
		 				
Mittwoch, 04.11.2026	Champignonrahmsuppe	Drei Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu herbstliches Ratatouille (Kürbis, Kohlrabi)	Zwei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce dazu BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomaten-Papikaragout und Karottensalat	Fruchtjoghurt Erdbeere
		 				
Donnerstag, 05.11.2026	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Ein Seelachsfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Fingermöhren	Ein Schweinesteak natur mit Rahmsauce dazu Eierspätzle und Blattsalat mit Kräuterdressing	Eine mediterrane Spinatstange dazu Schmand-Dip und Gemüsebolognese	BIO Milchpudding Schoko
		 				
Freitag, 06.11.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	Sechs Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Farfalle und Gurkensalat	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bayerisch Kraut	Knöpfe-Auflauf mit buntem Gemüse	Früchtequark Kirsche
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 02.11.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüsegulasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Eine Geflügelwieners mit 2,3,8,12 Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 9	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Vegetarische Äplermagronen A,A1,A3,C,G,I	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 03.11.2026	8-Kräutersüppchen G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfe und Gurkensalat 1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) dazu A,A1,I,12 Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) A,A1,C,I,2,3	Kaiserschmarrn dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack G	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
Mittwoch, 04.11.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Drei Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 herbstliches Ratatouille (Kürbis, Kohlrabi) A,A1,A3,G	Zwei Königsberger Klopse (Schwein) in C Kapersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Ravioli mit Käsefüllung dazu A,A1,C,G Tomaten-Paprikaragout und A,A1,G,I Karottensalat G,I,1,4	Fruchtjoghurt Erdbeere G
Donnerstag, 05.11.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Spinat-Dinkel-Knisperlätzchen paniert dazu A,A1,C,G Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Ein Seelachsfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Fingermöhren	Ein Schweinesteak natur mit A,A1 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Eierspätzle und Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Eine mediterrane Spinatstange dazu A,A1,G,3 Schmand-Dip und G Gemüsebolognese G,I,12	BIO Milchpudding Schoko G
Freitag, 06.11.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise A,A1,I,4	Sechs Vegane Sojabällchen mit F Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Gurkensalat 1,4	Ein Hähnchenbrustfilet A,A1,C,2 paniert mit Paprikasauce dazu A,A1,G,I Farfalle und A,A1 Gurkensalat 1,4	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in 2,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Bayerisch Kraut I	Knöpfele-Auflauf mit buntem Gemüse A,A1,A3,C,G,I,1,12	Früchtequark Kirsche G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Kita		Menü 2 - Kita		Menü 3 - Kita		Menü 4 - Kita		Dessert Kita	
Montag, 02.11.2026	Königinsuppe	kJ 123 / kcal 29 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 4,6 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	BIO Gemüseglasch dazu	kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,1	Eine Geflügelwiener mit	kJ 1106 / kcal 267 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu	kJ 429 / kcal 103 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,3 / Salz 1,1	Vegetarische Älplermagronen	kJ 677 / kcal 162 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 11,5 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 8,0 / Salz 0,8	Milchpudding Vanille	kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
			BIO Vollkorn-Fusilli	kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,8	Bratkartoffeln dazu	kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	BIO Basmati-Reis und	kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3				
					Ketchup und	kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7	Wirsingrahmgemüse	kJ 251 / kcal 60 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,7				
					Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9						
Dienstag, 03.11.2026	8-Kräutersüppchen	kJ 158 / kcal 38 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,9	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	BIO Spaghetti mit	kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein)	kJ 172 / kcal 41 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Kaiserschmarrn dazu	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne	kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 16,5 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2
			Rahmsauce dazu	kJ 177 / kcal 42 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Bolognesesauce (Rind) dazu	kJ 426 / kcal 102 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 9,9 / Salz 0,5			Dessertsauce mit Vanillegeschmack	kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		
			BIO Knöpfe und	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Reibekäse und	kJ 1265 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3						
			Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8						
Mittwoch, 04.11.2026	Champignonrahmsuppe	kJ 185 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Drei Fischstäbchen paniert mit	kJ 795 / kcal 190 / Fett 8,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 13,0 / Salz 0,8	Ein Hähnchenschenkel mit	kJ 809 / kcal 194 / Fett 12,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,0 / Salz 1,3	Zwei Königsberger Klopse (Schwein) in	kJ 1001 / kcal 241 / Fett 19,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,5	Ravioli mit Käsefüllung dazu	kJ 747 / kcal 179 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 29,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,2 / Salz 1,0	Fruchtjoghurt Erdbeere	kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
			Kräutersauce dazu	kJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,3 / Salz 1,2	Wedges dazu	kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Kapernsauce dazu	kJ 232 / kcal 55 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,1	Tomaten-Paprikaragoulas und	kJ 136 / kcal 33 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,1		
			Kartoffelpüree und	kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,7	herbstliches Ratatouille (Kürbis, Kohlrabi)	kJ 220 / kcal 52 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 6,8 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,2	BIO Kartoffeln und	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Karottensalat	kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
			Erbsengemüse (BIO Erbsen)	kJ 414 / kcal 99 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,8 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,7			Brokkoligemüse	kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,5 / Salz 0,7				
Donnerstag, 05.11.2026	Tomatencremesuppe	kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Ein Spinat-Dinkel-Knusperknäuel paniert dazu	kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9	Ein Seelachsfilet natur in	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Ein Schweinesteak natur mit	kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Eine mediterrane Spinatstange dazu	kJ 1112 / kcal 266 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,1 / Kohlenhydrate 30,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 6,6 / Salz 1,1	BIO Milchpudding Schoko	kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
			Blumenkohl in Hollandaise und	kJ 790 / kcal 189 / Fett 18,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,7	Dillsauce dazu	kJ 283 / kcal 68 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,8	Rahmsauce dazu	kJ 306 / kcal 73 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3	Schmand-Dip und	kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,6 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,1		
			BIO Würfelkartoffeln	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	BIO Salzkartoffeln und	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Eierspätzle und	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gemüsebolognese	kJ 159 / kcal 38 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,9		
					Fingermöhren	kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Blattsalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0				
							Kräuterdressing	kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3				

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Kita		Menü 2 - Kita		Menü 3 - Kita		Menü 4 - Kita		Dessert Kita	
Freitag, 06.11.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	kJ 39 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,2	Sechs Vegane Sojabällchen mit	kJ 728 / kcal 173 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,9 / Eiweiß 16,3 / Salz 1,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit	kJ 964 / kcal 230 / Fett 10,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,3	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in	kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse	kJ 658 / kcal 157 / Fett 7,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 13,9 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 6,8 / Salz 1,0	Früchtequark Kirsche	kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 13,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			Paprika-Dip dazu	kJ 402 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1	Paprikasauce dazu	kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,8	Bratensauce dazu	kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4				
			BIO Basmati-Reis und	kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Farfalle und	kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Kartoffelpüree und	kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7				
			Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Bayerisch Kraut	kJ 157 / kcal 38 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,4				

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 09.11.2026	Karottencremesuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Bohngengemüse	Rigatoni al forno (Rind) dazu Krautsalat	Ein Fleischkuchle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Kaisergemüse	Vegetarische Krautschupfnudeln	Quark Dessert Vanilla
		 				
Dienstag, 10.11.2026	Tomatencremesuppe	Ein Seelachs Filet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Hühnerfrikassee dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Karottensalat	Zwei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	BIO Milchpudding Schoko
		 				
Mittwoch, 11.11.2026	Grünkernsuppe	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse	BIO Fusilli mit drei Mini-Rinderfrikadellen in Tomatensauce dazu Karottengemüse	Saure Nierle vom Schwein dazu Bratkartoffeln	Bunter Kartoffel-Auflauf mit Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Blattsalat mit Frenchdressing	Apfelschnee
		 				
Donnerstag, 12.11.2026	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Blattsalat mit Joghurdressing	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Currysauce dazu BIO Basmati-Reis und Asiagemüse	Eine gerollte Maultasche (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Milchpudding Butterkeks
		 				
Freitag, 13.11.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat	Ein Hokifilet natur in Zitronensauce dazu Bandnudeln und Brokkoligemüse	Gulaschsuppe (Rind) dazu ein BIO Knusperbrötchen	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse dazu BIO Würfelpotato und Gurkensalat	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 09.11.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Käsespätzle G,I dazu Bohnengemüse G,I	Rigatoni al forno (Rind) A,A1,G,I,12 dazu Krautsalat 3	Ein Fleischkühle (Schwein) in A,A1,C,3 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Kaisergemüse G,I,1	Vegetarische A,A1,C,I,3 Krautschupfnudeln	Quark Dessert Vanilla G
Dienstag, 10.11.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Seelachs Filet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse G,I	Hühnerfrikassee dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und Mischgemüse G,I,1,2	Tortellini mit A,A1,C,G Ricotta-Spinatfüllung dazu Schinken-Sahnesauce A,A1,A3,G,I,2,3,8 (Schwein) und Karottensalat G,I,1,4	Zwei Eierpfannkuchen mit A1,C,G Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	BIO Milchpudding Schoko G
Mittwoch, 11.11.2026	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Vollkorn-Spaghetti A,A1 mit BIO Brokkoli-Sahnesauce G,I dazu Reibekäse G,12	BIO Fusilli mit A,A1 drei A,A1,C,I Mini-Rinderfrikadellen in Tomatensauce dazu Karottengemüse G,I,1,2	Saure Nierle vom A,A1,A3,1,4 Schwein dazu Bratkartoffeln 1	Bunter Kartoffel-Auflauf A,A1,A3,G,I,1,12 mit Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Apfelschnee G,3
Donnerstag, 12.11.2026	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G,I,1 Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Currysauce dazu A,A1,A3,G BIO Basmati-Reis und Asiagemüse G,I,1,2	Eine gerollte Maultasche A,A1,C,I (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffelsalat J,I,2	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu A,A1,A3,G,I Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Freitag, 13.11.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Penne mit A,A1 Käsesauce dazu G,I Gurkensalat 1,4	Ein Hokifilet natur in Zitronensauce dazu A,A1,A3,G,I Bandnudeln und A,A1,C Brokkoligemüse G,I,1,2	Gulaschsuppe (Rind) A,A1,A3,G,I dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Vegetarische Bolognese G,I,12 mit buntem Gemüse dazu BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat 1,4	Fruchtjoghurt G,3 Kirsch-Banane

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 09.11.2026	Karottencremesuppe kJ 213 / kcal 51 / Fett 2,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,1	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu kJ 313 / kcal 75 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,9 / Salz 0,3	Rigatoni al forno (Rind) dazu kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 9,8 / Salz 1,0	Ein Fleischküchle (Schwein) in kJ 843 / kcal 201 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,4	Vegetarische Krautschupfnudeln kJ 122 / kcal 29 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,2	Quark Dessert Vanilla kJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 12,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Bohnenngemüse kJ 149 / kcal 36 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,5	Krautsalat kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4		
				Kartoffelpüree und kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7		
				Kaisergemüse kJ 198 / kcal 47 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,8		
Dienstag, 10.11.2026	Tomatencremesuppe kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Ein Seelachs Filet natur in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Hühnerfrikassee dazu kJ 394 / kcal 94 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 7,8 / Salz 1,2	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu kJ 725 / kcal 172 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 30,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,2 / Salz 0,8	Zwei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu kJ 722 / kcal 171 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 28,7 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,4	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		Kräutersauce dazu kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,1	BIO Basmati-Reis und kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Schinken-Sahnesauce (Schwein) und kJ 441 / kcal 105 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 6,0 / Salz 1,1	Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
		BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Mischgemüse kJ 144 / kcal 34 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
		Erbsengemüse kJ 400 / kcal 96 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,1 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,8				
Mittwoch, 11.11.2026	Grünkernsuppe kJ 205 / kcal 49 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,2	BIO Vollkorn-Spaghetti mit kJ 478 / kcal 114 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 21,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,9	BIO Fusilli mit kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Saure Nierle vom Schwein dazu kJ 207 / kcal 50 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 7,1 / Salz 0,3	Bunter Kartoffel-Auflauf mit Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu kJ 447 / kcal 107 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 7,1 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,8 / Salz 0,8	Apfelschnee kJ 389 / kcal 93 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 16,1 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,1
		BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu kJ 281 / kcal 67 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,9	drei Mini-Rinderfrikadellen in kJ 980 / kcal 235 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 7,8 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,6	Bratkartoffeln kJ 531 / kcal 127 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,6	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		Reibekäse kJ 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1		Frenchdressing kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5	
			Karottengemüse kJ 222 / kcal 53 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 9,1 / davon Zucker 7,7 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0			
Donnerstag, 12.11.2026	Zwiebelsuppe kJ 71 / kcal 17 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce kJ 100 / kcal 24 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,6	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Eine gerollte Maultasche (Schwein) in kJ 799 / kcal 186 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 8,7 / Salz 1,6	Zwei Semmelknödel mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Milchpudding Butterkeks kJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2
		BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Currysauce dazu kJ 378 / kcal 90 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,2 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 1,1	Zwiebelsauce dazu kJ 90 / kcal 21 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	Champignonragout dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,8	
		Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Basmati-Reis und kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Kartoffelsalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		Joghurt dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6	Asiagemüse kJ 254 / kcal 61 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 9,5 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 2,3 / Salz 1,5		Joghurt dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6	

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita		Menü 2 - Kita		Menü 3 - Kita		Menü 4 - Kita		Dessert Kita	
Freitag, 13.11.2026	Bärlauchcremesuppe kJ 174 / kcal 42 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,8	BIO Penne mit	kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1	Ein Hokifilet natur in	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gulaschsuppe (Rind) dazu	kJ 259 / kcal 62 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,1	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse dazu	kJ 159 / kcal 38 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,9	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane	kJ 405 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		Käsesauce dazu	kJ 536 / kcal 128 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,9 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,3 / Salz 0,7	Zitronensauce dazu	kJ 239 / kcal 57 / Fett 4,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,2	ein BIO Knusperbrötchen	kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 51,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 8,4 / Salz 1,6	BIO Würfelkartoffeln und	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1		
		Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Bandnudeln und	kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2			Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8		
				Brokkoligemüse	kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,5 / Salz 0,7						

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 16.11.2026	Eiermuschelsuppe	Ein Eieromelette natur dazu BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter Sauce dazu drei Kartoffel Rösti-Taler und Bohnengemüse	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu und Kartoffelpüree Rote-Bete-Salat	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne	BIO Milchpudding Schoko
		 				
Dienstag, 17.11.2026	Kohlrabikremesuppe	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse	Ein Hähnchenschenkel mit Curry-Reis dazu Gurkensalat	Linzen mit Eierspätzle dazu eine Saitenwurst (Schwein)	Vegetarischer Maultaschenaufauf dazu Gurkensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine
		 				
Mittwoch, 18.11.2026	Champignonrahmsuppe	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Karottensalat	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Schupfnudeln und Bayerisch Kraut	Ein Apfelstrudel mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Nuss-Nougat Pudding
		 				
Donnerstag, 19.11.2026	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot	Makkaroni-Hackfleischauflauf (Rind) dazu Mais-Paprikasalat	Ein Schweinesteak natur in Rahmsauce dazu Bratkartoffeln Romanobohnengemüse	Bandnudeln mit Kürbisragout	Pfirsich-Maracuja Joghurt
		 				
Freitag, 20.11.2026	Flädle Suppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Fusilli	BIO Spaghetti mit Carbonara Sauce (Pute) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Schlachtplatte eine Leberwurst und eine Blutwurst dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Blattsalat mit Frenchdressing	Buttermilch Dessert Heidelbeere
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigelegtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 16.11.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Ein Eieromelette natur C,G dazu BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Eine Currywurst J,3,8 (Geflügel) in pikanter Sauce dazu I,J drei Kartoffel Rösti-Taler und Bohnenngemüse G,I	Eine Scheibe Fleischkäse 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu und A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree G,1 Rote-Bete-Salat 9	Bunte A,A1,I,2,3,12 Gnocchi-Gemüsepfanne	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 17.11.2026	Kohlrabicremesuppe G	BIO I Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Ein Hähnchenschenkel mit Curry-Reis dazu Gurkensalat 1,4	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Eierspätzle dazu eine Saitenwurst 2,3,8,12 (Schwein)	Vegetarischer A,A1,C,G,I Maultaschenauflauf dazu Gurkensalat 1,4	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Mittwoch, 18.11.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Würstchengulasch A,A1,G (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu A,A1 Karottensalat G,I,1,4	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Karottensalat G,I,1,4	Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Schupfnudeln und A,A1,C,12 Bayerisch Kraut I	Ein Apfelstrudel mit A,A1 Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2
Donnerstag, 19.11.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe D,G,I dazu eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4,K Vollkorn- Brot	Makkaroni-Hackfleischauflauf A,A1,A3,C,G,I,12 (Rind) dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Schweinesteak natur A,A1 in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Bratkartoffeln 1 Romanobohnengemüse G,I,1	Bandnudeln mit A,A1,C Kürbisragout A,A1,A3,G,I	Pfirsich-Maracuja Joghurt G
Freitag, 20.11.2026	Flädle A,A1,C,G Suppe A,A1,I,4	Gemüsebolognese mit I,12 BIO Gemüse dazu BIO Fusilli A,A1	BIO Spaghetti mit A,A1 Carbonara Sauce (Pute) A,A1,A3,G,I,2,3,8 dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4	Schlachtplatte eine Leberwurst und 2,12 eine Blutwurst dazu 2,12 Kartoffelpüree und G,1 Sauerkraut I,3	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,G,I dazu Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Buttermilch Dessert G Heidelbeere

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 16.11.2026	Eiermuschelsuppe kJ 12 / kcal 3 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,2	Ein Eieromelette natur dazu kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,1	Eine Currywurst (Geflügel) in kJ 837 / kcal 201 / Fett 15,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne kJ 302 / kcal 72 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,9	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		BIO Rahmspinat dazu kJ 203 / kcal 49 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,8 / Salz 1,6	pikanter Sauce dazu kJ 285 / kcal 68 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 10,7 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,8 / Salz 2,3	Bratensauce dazu und kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4		
		BIO Salzkartoffeln kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	drei Kartoffel Rösti-Taler und kJ 706 / kcal 169 / Fett 8,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,9	Kartoffelpüree kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7		
			Bohnergemüse kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9		
Dienstag, 17.11.2026	Kohlribicremesuppe kJ 86 / kcal 20 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	BIO Rote-Linsenbolognese mit kJ 290 / kcal 69 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 9,7 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 4,0 / Salz 1,7	Ein Hähnchenschenkel mit kJ 809 / kcal 194 / Fett 12,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,0 / Salz 1,3	Linsen mit kJ 296 / kcal 71 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 11,1 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 4,2 / Salz 1,6	Vegetarischer Maultaschenauflauf dazu kJ 469 / kcal 112 / Fett 4,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3	Fruchtquark Dessert Mandarine kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Rigatoni dazu kJ 648 / kcal 155 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 31,4 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 5,6 / Salz 1,6	Curry-Reis dazu kJ 604 / kcal 144 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 31,3 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,0 / Salz 2,6	Eierspätzle dazu kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	
		Reibekäse kJ 1265 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	eine Saitenwurst (Schwein) kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5		
Mittwoch, 18.11.2026	Champignonrahmsuppe kJ 185 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit kJ 102 / kcal 24 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,9	Ein Pangasiusfilet natur in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in kJ 994 / kcal 238 / Fett 16,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,4 / Salz 2,8	Ein Apfelstrudel mit kJ 668 / kcal 158 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,4	Nuss-Nougat Pudding kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,2
		BIO Gnocchi dazu kJ 646 / kcal 152 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,0	Dillsauce dazu kJ 283 / kcal 68 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,8	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
		Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Schupfnudeln und kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
			Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bayerisch Kraut kJ 157 / kcal 38 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,4		
Donnerstag, 19.11.2026	Brokkolicremesuppe kJ 148 / kcal 35 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,0	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 253 / kcal 60 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 7,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,5	Makkaroni-Hackfleisch (Rind) dazu kJ 609 / kcal 146 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 10,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 8,5 / Salz 0,6	Ein Schweinesteak natur in kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Bandnudeln mit kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Pfirsich-Maracuja Joghurt kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot kJ 912 / kcal 216 / Fett 2,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 37,7 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 7,0 / Salz 1,5	Mais-Paprikasalat kJ 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,8	Rahmsauce dazu kJ 306 / kcal 73 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3	Kürbisragout kJ 211 / kcal 50 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,8 / Salz 1,6	
				Bratkartoffeln kJ 531 / kcal 127 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,6		
				Romanobohnengemüse kJ 148 / kcal 35 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,7 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,7		

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Kita		Menü 2 - Kita		Menü 3 - Kita		Menü 4 - Kita		Dessert Kita	
Freitag, 20.11.2026	Flädle	<div>kJ 1372 / kcal 329 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 25,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 9,3 / Salz 0,9</div>	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu	<div>kJ 167 / kcal 40 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,7 / davon Zucker 5,2 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,1</div>	BIO Spaghetti mit	<div>kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2</div>	Schlachtplatte	<div>kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0</div>	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu	<div>kJ 332 / kcal 79 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,7</div>	Buttermilch Dessert Heidelbeere	<div>kJ 447 / kcal 106 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,1</div>
	Suppe	<div>kJ 20 / kcal 5 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 1,0</div>	BIO Fusilli	<div>kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0</div>	Carbonara Sauce (Pute) dazu	<div>kJ 290 / kcal 69 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,9</div>	eine Leberwurst und	<div>kJ 1522 / kcal 364 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0</div>	Blattsalat mit	<div>kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0</div>		
					Reibekäse und	<div>kJ 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7</div>	eine Blutwurst dazu	<div>kJ 1570 / kcal 375 / Fett 35,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0</div>	Frenchdressing	<div>kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5</div>		
					Gurkensalat	<div>kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8</div>	Kartoffelpüree und	<div>kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7</div>				
							Sauerkraut	<div>kJ 151 / kcal 36 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,4</div>				

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 23.11.2026	Lauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu Reibekäse und Krautsalat	Eine Geflügelbratwurst in Bratensauce dazu Hörnchennudeln und Kaisergemüse	Ein Fleischkühle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat	Vegetarischer Maultaschenaufauf	BIO Milchpudding Schoko
		 				
Dienstag, 24.11.2026	Paprikasamtsuppe	Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohl Gemüse	Tortellini al forno (Rind) dazu Gurkensalat	Saure Kutteln (Rind) in feiner Sauce dazu Bratkartoffeln	Zwei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Gurkensalat	Fruchtquark-Dessert Birne
		 				
Mittwoch, 25.11.2026	Steckrübensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Rosenkohl Gemüse	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu Käsespätzle (BIO Spätzle) und Karottensalat	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Stracciatella Joghurt
		 				
Donnerstag, 26.11.2026	Grießsuppe	Bunter Nudelauf mit BIO Gemüse	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Remoulade dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu fünf Kroketten und Rote-Bete-Salat	BIO Penne mit Basilikum-Pestosauce dazu Reibekäse	BIO Milchpudding Vanille
		 				
Freitag, 27.11.2026	Linsensuppe	Vier Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat	Eine Kohlroulade (Schwein) in Bratensauce dazu BIO Kräuterkartoffeln und Wirsingrahmgemüse	Zwei Eierpfannkuchen natur dazu Gemüsebolognese und Blattsalat mit Senfdressing	Früchtequark Dessert Erdbeere
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 23.11.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Vollkorn-Penne mit A,A1 BIO Spinat-Sahnesauce G,I Reibekäse und G,12 Krautsalat 3	Eine Geflügelbratwurst in I,J,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Hörnchennudeln und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1	Ein Fleischkürhche (Schwein) in A,A1,C,3 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Vegetarischer A,A1,C,G,I Maultaschenauflauf	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 24.11.2026	Paprikasamtuppe A,A1,G,I	Farfalle mit A,A1 Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohl Gemüse G,1,2	Tortellini al forno (Rind) A,A1,C,G,I,12 dazu Gurkensalat 1,4	Saure Kutteln (Rind) in A,A1,A3,F,G,I,J,1,3,4 feiner Sauce dazu Bratkartoffeln	Zwei Spinatküdel mit A,A1,C,G Käsesauce dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Fruchtquark-Dessert G Birne
Mittwoch, 25.11.2026	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Ein Eieromelette natur mit C,G Baked Beans dazu I,3 BIO Salzkartoffeln und Karottensalat G,I,1,4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Rosenkohl Gemüse G,I,1,2	Ein Schweineschnitzel paniert mit A,A1 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Käsespätzle (BIO G,I Spätzle) und Karottensalat G,I,1,4	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 26.11.2026	Grießsuppe A,A1,I,4	Bunter Nudelauf mit A,A1,G,I BIO Gemüse	Ein Hähnchenfilet paniert A,A1,D,G,J "Müllerin-Art" mit Remoulade dazu A,A1,C,J,1,9 BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse G,I	Schweinegeschnetzeltes in A,A1,A3,G,I,1 Rahmsauce dazu fünf Kroketten und G Rote-Bete-Salat 9	BIO Penne mit A,A1 Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3 dazu Reibekäse G,12	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 27.11.2026	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Vier Chicken Nuggets mit A,A1,8 Tomatensauce dazu BIO Bulgur und A,A1,I Mais-Paprikasalat J,L,5	Hähnchengeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Eine Kohlroulade A,A1 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Kräuterkartoffeln und 1,2 Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Zwei Eierpfannkuchen A,A1,C,G natur dazu Gemüsebolognese und G,I,12 Blattsalat mit Senfdressing J,1,4	Fruchtquark Dessert G Erdbeere

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 23.11.2026	Lauchcremesuppe kJ 151 / kcal 36 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,2	BIO Vollkorn-Penne mit kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,0	Eine Geflügelbratwurst in kJ 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,8	Ein Fleischküchle (Schwein) in kJ 843 / kcal 201 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,4	Vegetarischer Maultaschenauflauf kJ 469 / kcal 112 / Fett 4,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		BIO Spinat-Sahnesauce dazu kJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,4	Bratensauce dazu kJ 57 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 1,1	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4		
		Reibekäse und kJ 1461 / kcal 352 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Hörnchennudeln und kJ 515 / kcal 123 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 23,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,1	Kartoffelsalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
		Krautsalat kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2	Kaisergemüse kJ 198 / kcal 47 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,8			
Dienstag, 24.11.2026	Paprikasamtuppe kJ 122 / kcal 29 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	Farfalle mit kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Tortellini al forno (Rind) dazu kJ 734 / kcal 175 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 14,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 12,2 / Salz 0,9	Saure Kutteln (Rind) in feiner Sauce dazu kJ 263 / kcal 63 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 10,3 / Salz 1,2	Zwei Spinatknödel mit kJ 797 / kcal 190 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 23,0 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 1,3	Fruchtquark-Dessert Birne kJ 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 12,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Lachs-Sahnesauce dazu kJ 452 / kcal 108 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 5,5 / Salz 1,1	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Bratkartoffeln kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	Käsesauce dazu kJ 502 / kcal 120 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,2 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / Salz 1,2	
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 199 / kcal 47 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,7			Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	
Mittwoch, 25.11.2026	Steckrübensuppe kJ 124 / kcal 30 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,0	Ein Eieromelette natur mit kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Ein Schweineschnitzel paniert mit kJ 1009 / kcal 241 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 1,6	Kaiserschmarrn mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Stracciatella Joghurt kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,1
		Baked Beans dazu kJ 344 / kcal 82 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 4,0 / Salz 1,3	Rahmsauce dazu kJ 191 / kcal 46 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	Apfelmus kJ 293 / kcal 69 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,8 / davon Zucker 14,3 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,0	
		BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	BIO Basmati-Reis und kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Käsespätzle (BIO Spätzle) und kJ 313 / kcal 75 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,9 / Salz 0,3		
		Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Rosenkohlgemüse kJ 205 / kcal 49 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,8	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
Donnerstag, 26.11.2026	Grießsuppe kJ 62 / kcal 15 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,8	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse kJ 663 / kcal 158 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 23,1 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,1	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit kJ 636 / kcal 152 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 429 / kcal 103 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,3 / Salz 1,1	BIO Penne mit kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1	BIO Milchpudding Vanille kJ 352 / kcal 83 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,1
			Remoulade dazu kJ 1963 / kcal 477 / Fett 50,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3	fünf Kroketten und kJ 715 / kcal 170 / Fett 5,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 26,5 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Basilikum-Pestosauce dazu kJ 295 / kcal 70 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,9	
			BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Rote-Bete-Salat kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Reibekäse kJ 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	
			Erbsengemüse kJ 400 / kcal 96 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,1 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,8			

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Kita		Menü 2 - Kita		Menü 3 - Kita		Menü 4 - Kita		Dessert Kita	
Freitag, 27.11.2026	Linsensuppe	kJ 152 / kcal 36 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,3	Vier Chicken Nuggets mit	kJ 855 / kcal 204 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 1,1	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu	kJ 338 / kcal 81 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 9,7 / Salz 1,3	Eine Kohlroulade (Schwein) in	kJ 661 / kcal 159 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,0 / Salz 1,0	Zwei Eierpfannkuchen natur dazu	kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 0,4	Früchtequark Dessert Erdbeere	kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			Tomatensauce dazu	kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	BIO Basmati-Reis und	kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Bratensauce dazu	kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	Gemüsebolognese und	kJ 159 / kcal 38 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,9		
			BIO Bulgur und	kJ 523 / kcal 125 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,2	Mais-Paprikasalat	kJ 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,8	BIO Kräuterkartoffeln und	kJ 341 / kcal 82 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,7	Blattsalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
			Mais-Paprikasalat	kJ 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,8			Wirsingrahmgemüse	kJ 251 / kcal 60 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,7	Senfdressing	kJ 650 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2		

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 30.11.2026	Königinsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli	Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse	Gulaschsuppe (Rind) dazu ein BIO Knusperbrötchen	Spätzle Auflauf mit Spinat	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
		 				
Dienstag, 01.12.2026	Selleriecremesuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Raumsauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu und BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	BIO Spaghetti dazu Bolognesesauce (Rind) und Karottensalat	Vegetarische Paella	Milchpudding Vanille
		 				
Mittwoch, 02.12.2026	Champignonrahmsuppe	Drei Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	Kartoffelaufbau mit Rinderhack und Zucchini dazu Gurkensalat	Eine Scheibe badische Schäuferle (Schwein) in Bratensauce dazu Hörnchennudeln und Sauerkraut	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Nuss-Nougat Pudding
		 				
Donnerstag, 03.12.2026	Tomatencremesuppe	Vier vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Risoni (Nudelreis) und Zucchini gemüse	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen	Früchtequark Kirsche
		 				
Freitag, 04.12.2026	Zucchini cremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Krautsalat	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein)	Bandnudeln mit Kürbisragout dazu Blattsalat mit Kräuter dressing	Erdbeerjoghurt
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Montag, 30.11.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüsegulasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Geflügel-Würstchengulasch A,A1,G,I in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse G,I,1,2	Gulaschsuppe (Rind) A,A1,A3,G,I dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,G,I	Buttermilch Dessert G Vanilla-Birne
Dienstag, 01.12.2026	Selleriecremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfe und Karottensalat G,I,1,4	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu und A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	BIO Spaghetti dazu A,A1 Bolognesesauce (Rind) und A,A1,I,12 Karottensalat G,I,1,4	Vegetarische Paella G,I	Milchpudding Vanille G
Mittwoch, 02.12.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Drei Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Eine Scheibe badische Schäufele (Schwein) in 2 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Hörnchennudeln und A,A1,C Sauerkraut I,3	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu A,A1,C,G Dessertsauce mit Vanillegeschmack G	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2
Donnerstag, 03.12.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Vier vegane Sojabällchen mit F Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,2 Paprikasauce dazu A,A1,G,I Risoni (Nudelreis) und A,A1,C Zucchini-gemüse G,I	Ein Schweinesteak natur in A,A1 Jägersauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 9	Chili sin Carne dazu I ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Früchtequark Kirsche G
Freitag, 04.12.2026	Zucchini-cremesuppe A,A1,G	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen dazu A,A1,C,G Blumenkohl in Hollandaise und C,G,I BIO Würfelkartoffeln	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,I,12 BIO Basmati-Reis dazu Krautsalat 3	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) A,A1,C,I,2,3	Bandnudeln mit A,A1,C Kürbisragout dazu A,A1,A3,G,I Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Erdbeerjoghurt G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Kita		Menü 2 - Kita		Menü 3 - Kita		Menü 4 - Kita		Dessert Kita	
Montag, 30.11.2026	Königinsuppe	kJ 123 / kcal 29 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 4,6 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	BIO Gemüsegulasch dazu	kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,1	Geflügel-Würstchengulch in Tomatensauce dazu	kJ 102 / kcal 24 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,9	Gulaschsuppe (Rind) dazu	kJ 259 / kcal 62 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,1	Spätzle Auflauf mit Spinat	kJ 332 / kcal 79 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,7	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne	kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 16,5 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2
			BIO Vollkorn-Fusilli	kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,8	BIO Basmati-Reis und	kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	ein BIO Knusperbrötchen	kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 51,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 8,4 / Salz 1,6				
					Mischgemüse	kJ 144 / kcal 34 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8						
Dienstag, 01.12.2026	Selleriecremesuppe	kJ 168 / kcal 40 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,9	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Ein Hokifilet natur in	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Spaghetti dazu	kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Vegetarische Paella	kJ 360 / kcal 86 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 17,7 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,2	Milchpudding Vanille	kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
			Rahmsauce dazu	kJ 177 / kcal 42 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Dillsauce dazu und	kJ 283 / kcal 68 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,8	Bolognesesauce (Rind) und	kJ 426 / kcal 102 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 9,9 / Salz 0,5				
			BIO Knöpfe und	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Salzkartoffeln und	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Karottensalat	kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0				
			Karottensalat	kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Brokkoligemüse	kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,5 / Salz 0,7						
Mittwoch, 02.12.2026	Champignonrahmsuppe	kJ 185 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Drei Fischstäbchen paniert mit	kJ 798 / kcal 190 / Fett 8,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 0,8	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu	kJ 505 / kcal 121 / Fett 5,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,4 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 6,9 / Salz 0,8	Eine Scheibe badische Schaufele (Schwein) in	kJ 962 / kcal 230 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,0	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu	kJ 641 / kcal 152 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 9,4 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,3	Nuss-Nougat Pudding	kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,2
			Kräutersauce dazu	kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,1	Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Bratensauce dazu	kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		
			Kartoffelpüree und	kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7			Hörnchennudeln und	kJ 515 / kcal 123 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 23,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,1				
			Erbsengemüse (BIO Erbsen)	kJ 414 / kcal 99 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,8 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,7			Sauerkraut	kJ 151 / kcal 36 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,4				
Donnerstag, 03.12.2026	Tomatencremesuppe	kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Vier vegane Sojabällchen mit	kJ 728 / kcal 173 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,9 / Eiweiß 16,3 / Salz 1,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit	kJ 964 / kcal 230 / Fett 10,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,3	Ein Schweinesteak natur in	kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Chili sin Carne dazu	kJ 270 / kcal 64 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 3,2 / Eiweiß 3,1 / Salz 1,4	Früchtequark Kirsche	kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 13,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			Paprika-Dip dazu	kJ 402 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1	Paprikasauce dazu	kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,8	Jägersauce dazu	kJ 100 / kcal 24 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,1	ein BIO Knusperbrötchen	kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 51,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 8,4 / Salz 1,6		
			BIO Basmati-Reis und	kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Risoni (Nudelreis) und	kJ 571 / kcal 136 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 24,9 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,9 / Salz 0,1	BIO Salzkartoffeln und	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3				
			Mais-Paprikasalat	kJ 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,8	Zucchini-gemüse	kJ 127 / kcal 30 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 1,5	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9				

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Kita	Menü 2 - Kita	Menü 3 - Kita	Menü 4 - Kita	Dessert Kita
Freitag, 04.12.2026	Zucchini-cremesuppe kJ 164 / kcal 39 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,2	Ein Spinat-Dinkel-Knuspergesam kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9	Chili con Carne (Rind) mit kJ 239 / kcal 57 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,6	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) kJ 172 / kcal 41 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Bandnudeln mit kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Erdbeerjoghurt kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		Blumenkohl in Hollandaise und kJ 790 / kcal 189 / Fett 18,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,7	BIO Basmati-Reis dazu kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3		Kürbisragout dazu kJ 211 / kcal 50 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,8 / Salz 1,6	
		BIO Würfelsalat kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	Krautsalat kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2		Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
					Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	